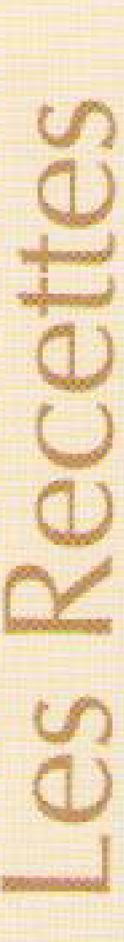


Gâteaux aux fruits
حلويات بالفاكهة

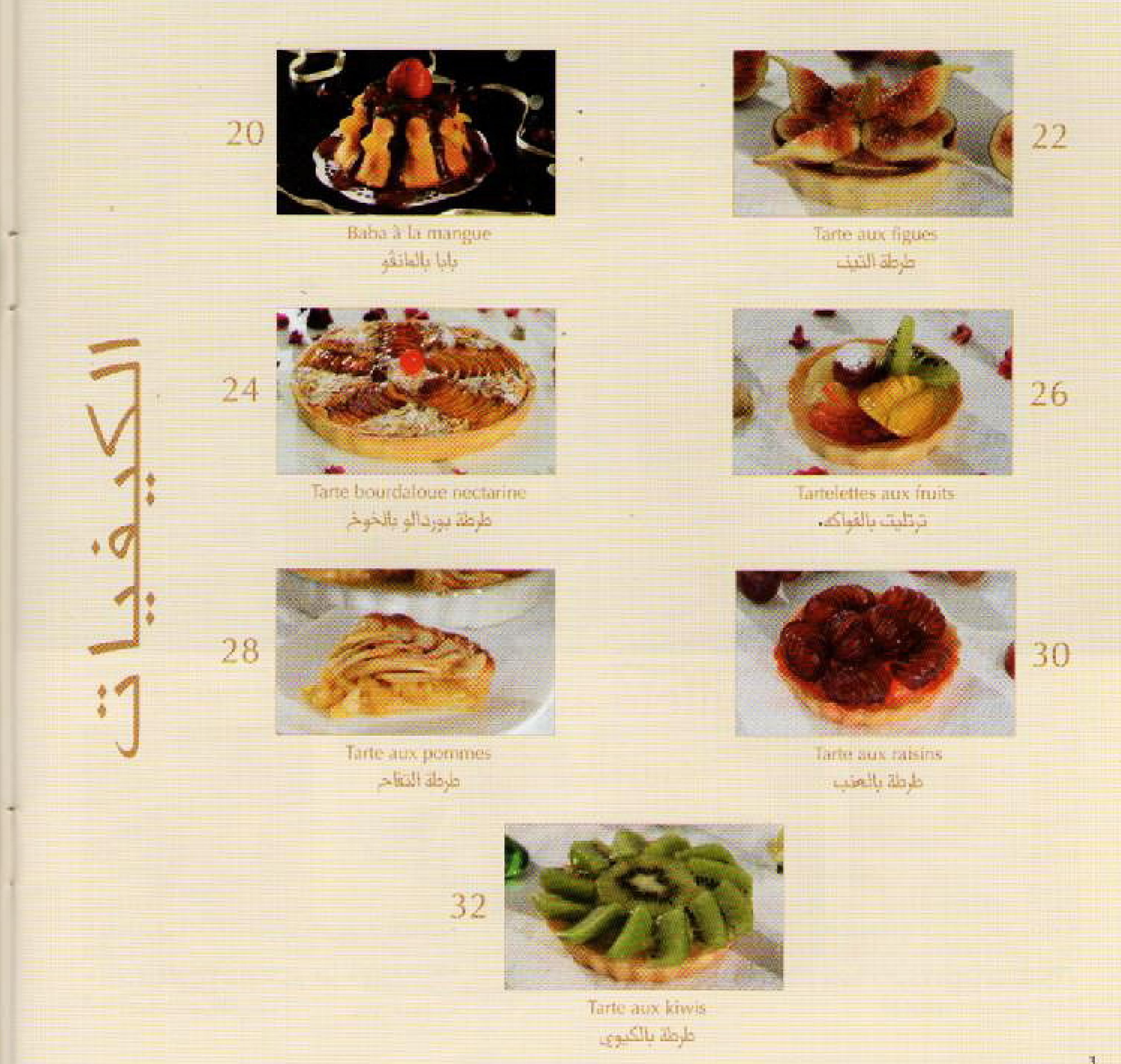
Gâteaux aux fruits

حلويات بالفاكهة

Les Recettes



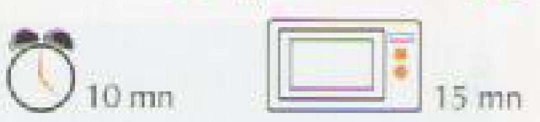
الكيفيات



Feuilleté aux fraises

مورق بالفريزة


10 mn


15 mn


180°

Ingrédients

Pâte feuilletée:
- 400 g farine • 200 g margarine de feuilletage • 200 g d'eau

Décoration:
- Quelques belles fraise • Sucre glace • Gelée

Crème pâtissière: page 30

المكونات

عجينة مورقة:
- 400 غ فرينة • 200 غ مرغرين التوريق • 200 غ ماء

التزيين:
- حبات فريزة كبيرة و جميلة • سكر ناعم • جولي

كريمة الحلواني: ص 30



Dans un pétrin, pétrissez la farine en ajoutant progressivement de l'eau
اعجني الفرينة مع إضافة الماء تدريجيا



Laissez reposer la pâte. Abaissez-la et ajoutez par dessus le beurre
اتركي العجينة ترتاح ثم ابسطيها و ضعي فوقها الزبدة



Rabattez les côtés. Battez la pâte pour attendrir le beurre
أثنري الجوانب. اضربيها باللفاف لتتطرى الزبدة



Pliez la pâte en 4. Abaissez-la et laissez-la reposer 5 min au frais
اطوي العجينة إلى 4. ابسطيها واتركيها ترتاح 5 دقائق في البراد



Reproduisez 3 fois l'étape précédente. Abaissez, piquez la pâte, et enfournez
كرري 3 مرات المرحلة السابقة. ابسطي العجينة. ثقبيها و اطهيها في الفرن



Découpez 3 triangles. Garnissez le premier de fraises et de crème
اقطعي 3 مثلثات. زيني الأول بالفريزة و الكرمة



Disposez par dessus le deuxième triangle de pâte
ضعي فوقهم مثلث العجينة الثاني



Décorez de crème pâtissière allégée
زينيها بكرمة الحلواني المخففة



Couvrez le tout avec le troisième triangle
غطي الكل بالمثلث الثالث



Couvrez les fraises. Saupoudrez le haut du gâteau de sucre glace
غطي الفريزة. رشي واجهة الحلوى بالسكر الناعم



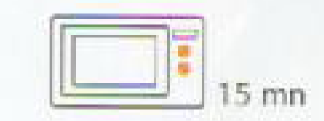
Nappez les fraises avec de la gelée
ادهني الفريزة بالجولي



Finissez votre décoration selon votre goût
أتمي التزيين حسب الذوق

Bateau de fruits

باخرة الفواكه


7 mn

15 mn

180°

Ingrédients

Pâte:

- 200 g farine • 100 g beurre • 100 g eau • 5 à 6 œufs

Décoration:

- Crème chantilly page 12 • Crème allégée page 34 • 1 œuf
- Fruits

المكونات

العجينة:

- 200 غ فرينة • 100 غ زبدة • 100 غ ماء • 5 إلى 6 بيضات

التزيين:

- كريمة الشانتيي ص 12 • كريمة مخفقة ص 34 • بيضة • فواكه



1 Versez l'eau dans une casserole

اسكبي الماء في كسرونة



2 Ajoutez les morceaux de beurre. Faites bouillir

أضيفي قطع الزبدة غليهم



3 Ramassez avec la farine et laissez refroidir

لمي العجينة بالفرينة واتركيها تبرد



4 Mettez la pâte dans un pétrin et commencez à pétrir

ضعي العجينة في العاجنة الكهربائية و ابدئي الخلط



5 Ajoutez les oeufs, un à un, en continuant à pétrir

أضيفي البيض واحدة بواحدة مع مواصلة العجن



6 Façonnez des boudins et des ronds

شكلي حرابيش و دوائر



7 Badigeonnez le haut des gâteaux avec un œuf battu

ادهني واجهة العجينة ببيضة مخفوقة



8 Décorez les gâteaux avec des stries puis enfournez

زيني الحلوى بخطوط واطهيهم في الفرن



9 Remplissez la moitié des gâteaux avec des rosaces de crème allégée

املئي نصف قطع الحلوى بنجميات من الكريمة المخففة



10 Placez par dessus l'autre moitié du gâteau

ضعي فوقه نصف الحلوى الأخرى



11 Remplissez avec des rosaces de crème chantilly

املئي بنجميات من كريمة الشانتيي



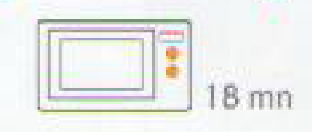
12 Décorez avec les fruits de votre choix

زينيهم بفواكه من اختيارك

Tarte au citron

طرطة الليمون


30 mn


18 mn


180°

Ingrédients

Crème au citron: • 200 g de jus de citron • 200 g de sucre • 200 g de beurre • 200 g d'œufs entiers
Meringue italienne: • 80 g d'eau • Quelques gouttes de jus de citron • 200 g sucre • 100 g blanc d'œuf
Décoration: • Tranches de citron • Cerises confites
Pâte sablée: page 22

المكونات

كريمة الليمون: • 200 غ عصير الليمون • 200 غ سكر • 200 غ زبدة • 200 غ بيض
الموانف الإيطالية: • 80 غ ماء • بعض القطرات من عصير الليمون • 200 غ سكر • 100 غ بياض البيض
التزيين: • شرائح الليمون • كرز مجفف
عجينة رملية: ص 22



Mélangez le sucre et l'eau. Portez à ébullition
اخلطي السكر و الماء. غليهم



Mouillez votre doigt et trempez-le dans le sirop. Le sucre doit filer
بللي اصبعك بالماء و أدخليه في الشراب حتى تتحصلي على خيط من السكر



Battez les blancs d'œufs en neige
اخفقي بياض البيض حتى يصبح كالثلج



Ajoutez le sirop progressivement jusqu'à l'obtention d'une meringue
أضيفي الشراب تدريجيا إلى أن تتحصلي على الموارنغ



Dans un récipient, mélangez les œufs et le sucre
في إناء، اخلطي البيض و السكر



Ajoutez le jus de citron
أضيفي عصير الليمون



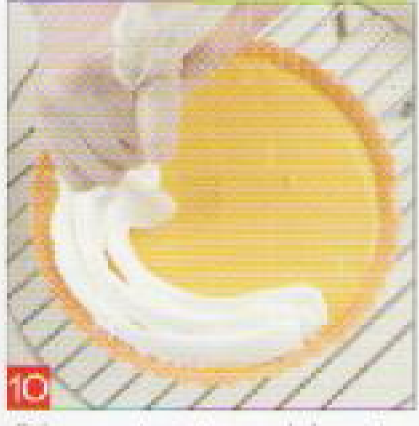
Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux
أضيفي الزبدة مقطعة إلى قطع صغيرة



Mettez le récipient au bain-marie jusqu'à consistance
ضعي الإناء في حمام مائي إلى أن تتخثر الكريمة



Nappez votre fond de tarte de crème au citron
إملئي قاع الطرطة بكريمة الليمون



Décorez votre tarte avec de la meringue, à l'aide d'une poche à douille
زيني الطرطة بالموارنغ باستعمال جيب الحلواني



Ainsi qu'avec des tranches de citron
و كذلك بشرائح الليمون



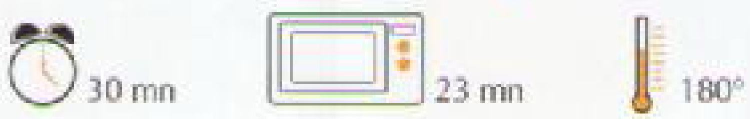
Flambez la meringue au chalumeau de cuisine
احرقي الموارنغ بالحارق المطبخي

Tarte à l'ananas

طرطة الأناناس

Ingrédients


30 mn


23 mn


180°

المكونات

- Pâte sablée page 22
- Crème pâtissière page 30
- Un ananas
- La gelée
- Sucre

- عجينة مرملة ص 22
- كريمة الحلواني ص 30
- حبة أناناس
- الجولي
- سكر



1 Coupez la partie supérieure de l'ananas
اقطعي جهة الأناناس العليا



2 Puis la partie inférieure
ثم الجهة السفلى



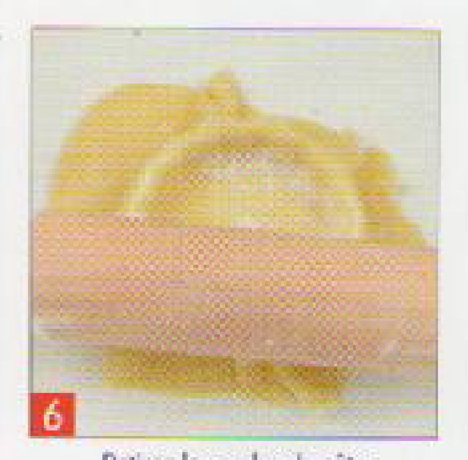
3 Ainsi que les côtés
و كذلك الجوانب



4 Foncez un moule, préalablement beurré
ضعي العجينة في قالب مدهون بالزبدة مسبقا



5 Farinez un bout de pâte et utilisez-le pour étaler le fond de tarte
مرري قطعة عجينة في الفرينة
و استعمليه لإدخال العجينة في الأركان



6 Retirez le surplus de pâte
انزعي العجينة الزائدة



7 Piquez la pâte afin qu'elle ne gonfle pas à la cuisson
ثقبي العجينة بالفرشاة لكي لا
تنتفخ أثناء الطهي



8 Nappez le fond de tarte avec la crème pâtissière
املئي قاع الطرطة بكريمة الحلواني



9 Décorez avec des demies tranches d'ananas sur les côtés
زينيها بأنصاف شرائح الأناناس على الجوانب



10 Faites chevaucher quelques morceaux au milieu
ضعي قطع في الوسط بالتشابك



11 Saupoudrez de sucre. Enfournez
رشيها بالسكر و اطهيها في الفرن



12 Nappez avec de la gelée
ادهنيها بالجيلي



Charlotte aux fruits

شارلوت بالفواكه

15 mn

Ingrédients

Crème chantilly:

- 200 g crème fraîche • 25 g sucre glace

Sirop:

- 1 verre d'eau • 1 verre de sucre

Décoration:

- Langues de chats • Fruits • La gelée

Crème pâtissière allégée: page 34

المكونات

كريمة شانتيي:

- 200 غ قشدة طازجة • 25 غ سكر ناعم

شراب:

- كأس ماء • كأس سكر

التزيين:

- بسكويت لسان القط • فواكه • جولي

كريمة الحلواني المخففة: ص 34



Fouettez la crème fraîche

اخفقي القشدة الطازجة



Ajoutez le sucre glace afin d'obtenir de la crème chantilly

أضيفي السكر الناعم لتتحصلي على كريمة الشانتيي



Mélangez 75 g de la chantilly avec 400 g de crème pâtissière froide

اخلطي 75 غ من شانتيي مع 400 غ من كريمة الحلواني البارِدة



Faites bouillir l'eau et le sucre afin d'obtenir un sirop. Laissez refroidir

غلي الماء و السكر لتتحصلي على شراب ثم اتركيه يبرد



Disposez des langues de chat autour, et au fond, du moule

صففي البسكويت حول و في قاع القالب



Imbibez-les avec le sirop

بلليهم بالشراب



Couvrez le tout avec de la crème pâtissière allégée

غطي البسكويت بكريمة الحلواني الخفيفة



Disposez une couche de lamelles de fraises

ضعي طبقة من شرائح الفريزة



Recouvrez d'une bonne couche de crème pâtissière allégée

غطيهم بطبقة من كريمة الحلواني الخفيفة



Coupez un quartier de pomme au milieu

اقطعي ربع تفاحة في الوسط



Décorez le haut de votre charlotte avec les fruits de votre choix

زيني واجهة الشارلوت بفواكه من اختيارك

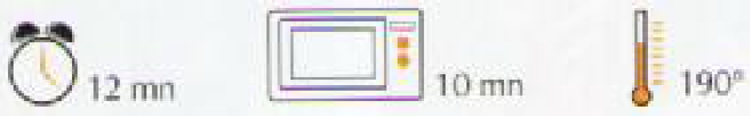


Nappez les fruits avec de la gelée et laissez refroidir

ادهني الفواكه بالجلي و اتركيها تبرد

Roulé aux fraises

رولي بالفريزة









Ingrédients

Pâte:

• 250 g sucre • ¼ l oeufs • 300 g farine

Décoration:

• Confiture de fraises • Crème chantilly page 12 • Quelques belles fraises

Sirop: page 12

المكونات

العجينة:

• 250 غ سكر • ¼ ل بيض • 300 غ فرينة

التزيين:

• مربى الفريزة • كريمة الشانتيي ص 12 • بعض حبات جميلة من الفريزة

شراب: ص 12



1

Mettez le sucre et les œufs dans un pétrin
ضعي السكر و البيض في إناء



2

Battez énergiquement
اخفقيهم بقوة



3

Ajoutez la farine progressivement
أضيفي الفرينة تدريجيا



4

Mélangez soigneusement
اخلطيهم بعناية



5

Mettez une couche de pâte sur du papier sulfurisé. Enfournez
ضعي طبقة من العجينة فوق ورقة سولفوريزي. اطهيهم في الفرن



6

Démoulez délicatement
انزعي الورقة بعناية



7

Imbibez avec du sirop
ادهنيه بالشراب



8

Etalez par dessus une couche de confiture
ابسطي فوقها طبقة من المربى



9

Roulez le biscuit avant qu'il ne refroidisse
لفي البسكويت قبل أن يبرد



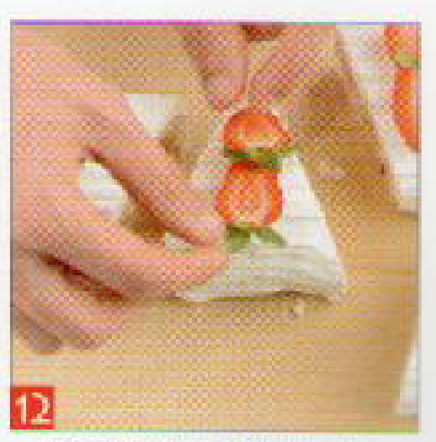
10

Décorez avec la crème chantilly à l'aide d'une poche à douille
زينيها بكريمة الشانتيي باستعمال جيب الحلواني



11

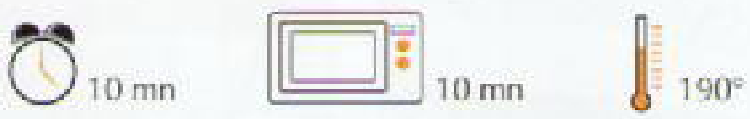
Découpez des triangles
اقطعي مثلثات



12

Décorez votre gâteau avec des demies-fraises
زيني الحلوى بأنصاف الفريزة

Lingot d'or
صفيحة الذهب

 10 mn  10 mn  190°

Ingrédients

• Biscuit page 14 • Sirop page 12 • Crème au citron page 8 • Meringue italienne page 8 • Tranches de ciron

المكونات

• بسكويت ص 14 • شراب ص 12 • كريمة الليمون ص 8 • مورانق إيطالية ص 8 • شرائح الليمون



1

Démoulez soigneusement votre biscuit

انزعي الورق عن البسكويت بعناية



2

Coupez-le en trois parties égales

اقطعيه إلى 3 أجزاء متساوية.



3

Imbibez le premier rectangle de sirop

ادهني المستطيل الأول بالشراب



4

Etalez une couche de crème au citron

ابسطي فوقه طبقة من كريمة الليمون



5

Recouvrez avec le deuxième rectangle

غطيه بالمستطيل الثاني



6

Reproduisez les étapes 3, 4 et 5

كرري المراحل 3، 4 و 5



7

Imbibez à nouveau le 3ème rectangle de biscuit de sirop

بللي مجددا المستطيل الثالث بالشراب



8

Couvrez entièrement le biscuit de meringue

غطي البسكويت كليا بالمرانغ



9

A l'aide d'une poche à douille, décorez les côtés du gâteau

باستعمال جيب الحلواني زيني جوانب الحلوى



10

Ainsi que le haut

و كذلك الواجهة



11

Flambez la meringue à l'aide d'un chalumeau de cuisine

احرقي المرانغ باستعمال الحارق المطبخي



12

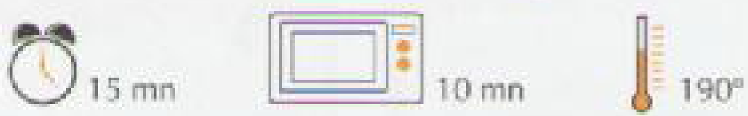
Décorez avec des tranches de citron

زيني بشرائح الليمون

Mousse à l'abricot

موس بالمشمش


15 mn


10 mn


190°

Ingrédients

Mousse:

• 3 feuilles de gélatine • 300 g d'abricots • 120 g meringue italienne page 8 • 200 g de crème chantilly page 12

Décoration:

• Biscuit page 14 • Sirop page 12 • Gelée de framboise • Fruits

المكونات

الموس:

• 3 أوراق جيلاتيف • 300 غ مشمش • 120 غ موانق إيطالية ص 8 • 200 غ شانتيبي ص 12

التزيين:

• بسكويت ص 14 • شراب 12 • جولي بعطر التوت • فواكه



Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau puis essorez-les
ضعي أوراق الجيلاتين في إناء مملوء بالماء ثم اعصريهم



Faites fondre les feuilles de gélatine dans une casserole
أذيبي أوراق الجيلاتين في كسرونة



Ajoutez la purée d'abricots et laissez épaissir
أضيفي هريس المشمش و اتركيه يتخثر



Mélangez-les avec la meringue puis ajoutez la crème chantilly
اخلطيهم مع الورانق ثم أضيفي كريمة الشانتيي



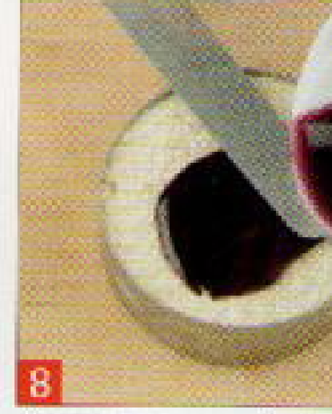
Découpez un cercle de biscuit
اقطعي دائرة من البسكويت



Imbibez-le de sirop
بلليه بالشراب



Remplissez de mousse
املئيه بالموس



Nappez avec une couche de gelée de framboise. Laissez refroidir
غطيه بطبقة من جولي التوت. اتركيه يبرد



Démoulez délicatement
انزعي القالب بعناية



Coupez une banane en fines tranches
اقطعي موزة إلى شرائح رقيقة



Puis décorez-avec le gâteau
ثم زيني بهم الحلوى



Placez un demi-abricot au milieu et mettez le gâteau au frais
ضعي نصف حبة مشمش و ضعي الحلوى في البراد

Baba à la mangue

بابا بالمانقو

Ingrédients

 15 mn  10 mn  190°

Pâte:

• 250 g sucre • ¼ l œufs • 300 g farine

Décoration:

• Sirop page 12 • Crème pâtissière allégée page 34 • Mangue au sirop • Chocolat

المكونات

عجينة:

• 250 غ سكر • 1/4 ل بيض • 300 غ فرينة

التزيين:

• شراب ص 12 • كريمة الحلواني مخففة ص 34 • شرائح مانقو في الشراب

• شكلاطة



Dans un récipient, mélangez le sucre et les œufs
في إناء اخلطي السكر و البيض



Fouettez énergiquement
اخفقي بقوة



Incorporez la farine délicatement
أضيفي الفرينة بعناية



Remplissez les moules et enfournez
املئي القوالب و اطهيها في الفرن



Divisez le gâteau en deux
اقطعي الحلوى إلى جزئين



Retirez la partie supérieure du gâteau
انزعي الجهة العلوية للحلوى



Imbibez le gâteau avec du sirop
بللي الحلوى بالشراب



Etalez une couche de crème allégée
ابسطي طبقة من الكريمة المخففة



Coupez les mangues au sirop en petits morceaux
اقطعي شرائح المانقو إلى قطع صغيرة



Disposez-les sur la crème
ضعيهم فوق الكريمة



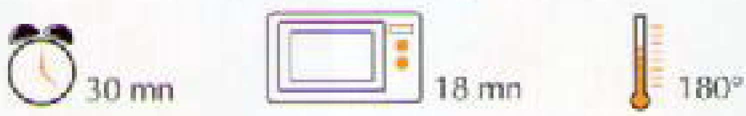
Remettez le haut du gâteau
أعيدي وضع جهة الحلوى العلوية



Faites fondre le chocolat au bain-marie puis décorez à votre goût
أذيبي الشكلاطة في حمام مائي ثم زيني حسب ذوقك

Tarte aux figues
طرطة التين







Ingrédients

Pâte sablée:

• 500 g de farine • 250 g de sucre glace • 5 g de levure chimique • 5 g de vanille • 250 g de beurre • 2 œufs

Décoration:

• Crème pâtissière page 30 • Des figues • La gelée

المكونات

العجينة المرملة:

• 500 غ فرينة • 250 غ سكر ناعم • 5 غ خميرة كيميائية • 200 غ فرينة • 5 غ فانيلا • 250 غ زبدة • بيضتان

التزيين:

• كريمة الحلواني ص 30 • حبات تين • جولي



1 Dans un récipient, mettez la farine, le sucre glace, la vanille et le sel

في إناء ضعي الفرينة، السكر الناعم، الفانيلا و الملح



2 Sablez les ingrédients de la paume des mains

اخلطي المكونات بين راحة اليد حتى تصبح كالرمل



3 Ajoutez le beurre et mélangez

أضيفي الزبدة و اخلطي



4 Ramassez la pâte avec les oeufs

لمي العجينة بالبيض



5 Fraisez la pâte puis laissez reposer 30 minutes au frais

اعجنيها و اتركيها ترتاح لمدة 30 دقيقة في البراد



6 Foncez un moule à tarte et enfournez

ضعي العجينة في القالب ثم اطهيها في الفرن



7 Découpez vos figues en rondelles et en quartiers

اقطعي التين إلى دوائر و أرباع



8 Une fois le fond de tarte cuit, nappez-le de crème pâtissière

عندما تطهى الطرطة املئيه بكريمة الحلواني



9 Décorez votre gâteau en plaçant les quartiers de figues

زيني الحلوى بأرباع التين



10 Ainsi que les quarts de rondelles

و كذلك أرباع الدوائر



11 Placez le pédoncule au milieu

ضعي الذنيب في الوسط

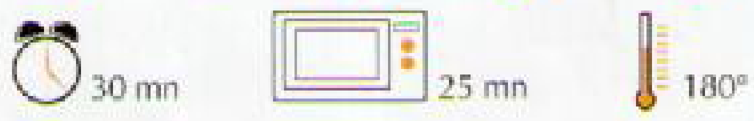


12 Nappez la tarte avec de la gelée

ادهني الطرطة بالجولي

Tarte bourdaloue nectarine

طرطة بوردالو بالنيكتارين

 30 mn  25 mn  180°

Ingrédients

Crème d'amandes:

- 250 g de sucre • 250 g de beurre • 250 g d'amande
- 4 œufs • 25 g de farine • 10 g de vanille

Décoration:

- Quelques nectarines • Amandes effilées • Sucre semoule

Pâte brisée: page 32

المكونات

كريمة اللوز:

- 250 غ سكر • 200 غ زبدة • 200 غ لوز • بيضتان • 25 غ فرينة
- 10 غ فانيلا

التزيين:

- حبات نيكتارين • رقائق اللوز • سكر

عجينة مكسرة: ص 32



Dans un pétrin, mélangez le beurre et le sucre
اخلطي الزبدة و السكر في الخلاط



Ajoutez les amandes et continuez à fouetter
أضيفي اللوز و واصلي الخلط



Ajoutez également les œufs
أضيفي البيض أيضا



Ainsi que la farine et la vanille
و كذلك الفرينة و الفانيلا



Ramassez la crème d'amande et laissez reposez 45 minutes au frais
لمي كريمة اللوز و اتركيها ترتاح 45 دقيقة في البراد



Foncez le moule et piquez la pâte afin qu'elle ne gonfle pas durant la cuisson
أدخلي العجينة في القالب و اثقبيها لكي لا تنتفخ أثناء الطهي



Nappez d'une couche de crème d'amande
املئيها بطبقة من كريمة اللوز



Lissez la crème
ابسطي الكريمة



Coupez les nectarines en fines tranches
اقطعي النيكتارين إلى شرائح رقيقة



Placez les nectarines sur la tarte
ضعي النيكتارين فوق الطرطة



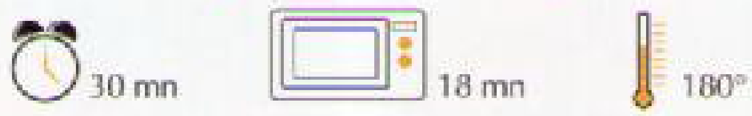
Remplissez les vides avec des amandes effilées
املئي الفراغات برقائق اللوز



Saupoudrez de sucre semoule puis enfournez
رشيه بالسكر ثم اطهيه في الفرن

Tartelettes aux fruits

ترتليت بالفواكه


30 mn

18 mn

180°

Ingrédients

- Pâte sablée page 22
- Crème pâtissière page 30
- Des fruits
- La gelée
- Sucre glace

المكونات

- عجينة مرملة ص 22
- كريمة الحلواني ص 30
- فواكه
- الجولي
- سكر ناعم



Foncez un moule et enfournez-le

ضعي العجينة في القالب ثم اطهيها في الفرن



Nappez le fond de tarte avec de la crème pâtissière

. املئي قاع الطرطة بكريمة الحلواني



Commencez votre décoration en disposant une nectarine en éventail

ابدئي التزيين بوضع النيكتارين بشكل مروحة



Prenez la moitié d'une nectarine et quadrillez-la de l'intérieur

خذي نصف النيكتارين و اقطعيها من الداخل على شكل مربعات



Mettez les motifs en évidence

أخرجي الأشكال



Placez-la à côté de l'éventail

ضعيها بجانب المروحة



Découpez le kiwi en tranches

اقطعي الكيوي إلى شرائح



Disposez les tranches de kiwi sur le gâteau

ضعي شرائح الكيوي فوق الحلوى



Découpez une rondelle d'ananas

اقطعي شريحة أناناس



Disposez-la sur votre tarte

ضعيها فوق الطرطة



Saupoudrez des raisins de sucre glace

رشي العنب بالسكر الناعم



Finissez avec votre décoration. Nappez avec de la gelée

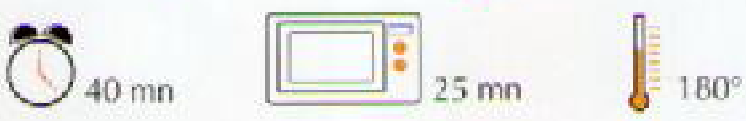
أنهي بها التزيين ادهنيها بالجولي

Tarte aux pommes

طرطة التفاح



40 mn



25 mn



180°

Ingrédients

Compote de pommes:

• 100 g de sucre • 3 gouttes de jus de citron • 60 g de beurre • 250 g de pommes • 10 g de vanille • 1 pincée de cannelle

Décoration:

• Quelques pommes • Sucre • Noisettes de beurre • 1 pincée de cannelle

Pâte brisée: page 32

المكونات

هريس التفاح:

• 100 غ سكر • 3 قطرات من عصير الليمون • 60 غ زبدة • 250 غ تفاح
• 10 غ فانيلا • قرصة قرفة

التزيين:

• تفاح • سكر • قطع زبدة • قرصة قرفة

عجينة مكسرة: ص 32



Caramélisez le sucre avec quelques gouttes de jus de citron à feu doux
اخلطي السكر و قطرات الليمون فوق النارحتى يصبح كاراميل



Incorporez le beurre et les pommes
أضيفي الزبدة و التفاح



Ajoutez la vanille et la cannelle. Laissez cuire
أضيفي الفانيلا و القرفة. اتركيها تطهى



Foncez le moule et décorez les bords
ضعي العجينة في القالب و زيني الجوانب



Avec le doigt, enfoncez les encoignures
باستعمال الإصبع أدخلي الأركان



Piquez la pâte afin qu'elle ne gonfle pas pendant la cuisson. Enfournez
اثقبي العجينة لكي لا تنتفخ أثناء الطهي. اطهيها في الفرن



Versez la compote de pommes
أضيفي هريس التفاح



Coupez les pommes en fines tranches
اقطعي التفاح إلى شرائح رقيقة



Placez-les sur le gâteau en les chevauchant
ضعيهم فوق الطرطة بالتشابك



Saupoudrez de sucre cristallisé
رشيهم بالسكر



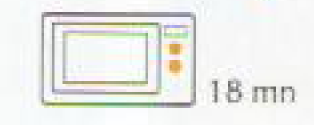
Et de cannelle en poudre
و بالقرفة



Rajoutez quelques noix de beurre et enfournez
أضيفي بعض القطع من الزبدة و اطهيهم في الفرن

Tarte aux raisins

طرطة بالعنب

 30 mn  18 mn  180°

Ingrédients

Crème pâtissière:
- ½ l de lait • 5 jaunes d'œufs • 125 g de sucre • 50 g de maïzena
- 1 gousse de vanille ou 10 g de vanille synthétique
- 40 g de beurre • Colorant alimentaire

Décoration:
- Des raisins • De la gelée

Pâte sablée: page 22

المكونات

كريمة الحلواني:
- ½ ل حليب • صفار 5 بيضات • 125 غ سكر • 50 غ مايزينة • قرن فانيلا أو 10 غ فانيلا • 40 غ زبدة • ملون غذائي

التزيينة:
- عنب • جولي

عجينة مرملة: ص 22



Dans un récipient, mélangez les œufs et le sucre
اخلطي البيض و السكر في إناء



Ajoutez la maïzena. Mélangez
أضيفي المايزينة. اخلطي



Grattez l'intérieur de la gousse de vanille
حكي قلب الفانيلا



Mélangez les graines de vanille ainsi obtenus avec le lait. Faites bouillir
اخلطي بذور الفانيلا التي تحصلتي عليها مع الحليب. اتركيها تغلي



Mélangez une louche de lait avec la crème afin d'éviter le choc thermique
اخلطي ملعقة كبيرة من الحليب مع الكريمة لكي لا يحدث اختلاف في الحرارة



Versez la crème dans la casserole de lait et laissez épaissir, à feu doux
اسكبي الكريمة في كسرونة الحليب و اتركيه يتخثر على نار هادئة



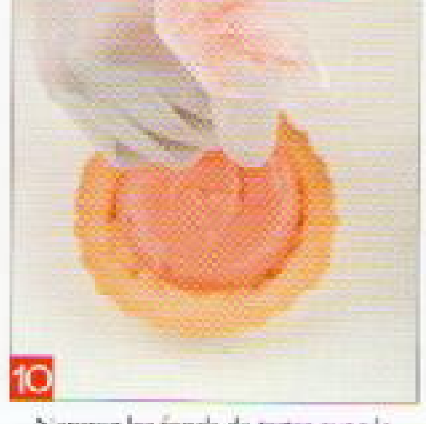
Incorporez le beurre
أضيفي الزبدة



Teintez la crème pâtissière avec le colorant de votre choix
لوني كريمة الحلواني بلون من اختيارك



Découpez les raisins en fines tranches
اقطعي العنب إلى شرائح رقيقة



Nappez les fonds de tartes avec la crème pâtissière
املئي قاع الطرطة بكريمة الحلواني



Décorez avec les raisins
زينيها بالعنب



Nappez avec de la gelée
اطليها بالجولي

Tarte aux kiwis

طرطة بالكيوي

 30 mn  18 mn  180°

Ingrédients

Pâte brisée:

- 500 g de farine
- 300 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 5 g de vanille

Décoration:

- Crème pâtissière page 30
- Des kiwis
- De la gelée

المكونات

العجينة المكسرة:

- 500 غ فرينة
- 300 غ زبدة
- قرصة ملح
- 3 بيضات
- 5 غ فانيلا

التزيين:

- كريمة الحلواني ص 30
- حبات كيوي
- جولي



Mélangez la farine, le sel, la vanille et le beurre

اخلطي الفرينة، الملح، الفانيلا و الزبدة



Ramassez la pâte avec les œufs

لمي العجينة بالبيض



Fraisez la pâte

اعجنيها



Filmez la pâte et laissez-la reposer 1 heure au frais

لفي العجينة في الورق الشفاف و اتركيها ترتاح في البراد لمدة ساعة



Foncez un moule à tarte

ضعي العجينة في قالب الطرطة



Du bout des doigts, aplatissez les encoignures. Enfournez

باستعمال الإصبع، ادخلي العجينة في الجوانب. اطهيها في الفرن



Retirez la peau des kiwis

انزعي قشرة الكيوي



Coupez-les en tranches

اقطعيها إلى شرائح



Remplissez le fond de tarte avec la crème pâtissière

املئي قاع الطرطة بكريمة الحلواني



Placez une rondelle de kiwi au milieu

ضعي دائرة من الكيوي في الوسط



Et ornez avec des morceaux de kiwi tout autour

و زينيها بالشرائح من حولها



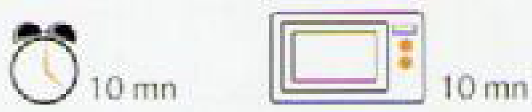
Nappez de gelée

ادهنيها بالجولي

La crème pâtissière allégée
كريمة الحلواني المخففة

Ingrédients


10 mn


10 mn

المكونات

• ½ l de lait • 5 jaunes d'œufs • 125 g de sucre • 50 g de maïzena • 1 gousse de vanille ou 10 g de vanille synthétique • 40 g de beurre + Crème chantilly page 12

• ½ ل حليب • صفار 5 بيضات • 125 غ سكر • 50 غ مايزينة • قرن فانيلا أو 10 غ فانيلا • 40 غ زبدة + كريمة الشانتيي ص 12



Dans un récipient, mélangez les oeufs et le sucre
اخلطي البيض و السكر في إناء



Ajoutez la maïzena. Mélangez
أضيفي المايزينة. اخلطي



Grattez l'intérieur de la gousse de vanille
حكي قلب الفانيلا



Mélangez les graines de vanille ainsi obtenus avec le lait. Faites bouillir
اخلطي بذور الفانيلا التي تحصلتي عليها مع الحليب. اتركيها تغلي



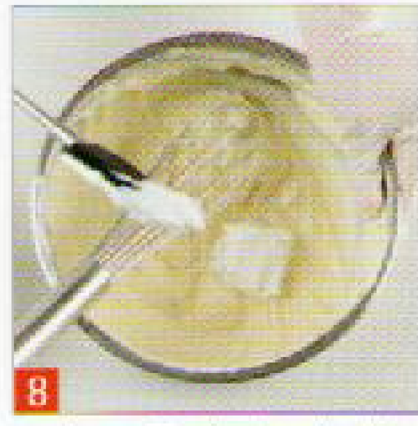
Mélangez une louche de lait avec la crème afin d'éviter le choc thermique
اخلطي ملعقة كبيرة من الحليب مع الكريمة لكي لا يحدث اختلاف في الحرارة



Versez la crème dans la casserole de lait et laissez épaissir, à feu doux
اسكبي الكريمة في كسرونة الحليب و اتركيه يتخثر على



Incorporez le beurre
أضيفي الزبدة



Mélangez 75 g de crème chantilly avec 400 g de crème pâtissière froide
اخلطي 75 غ كريمة الشانتيي مع 400 غ كريمة الحلواني الباردة

Fiche technique

بطاقة تقنية

